



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Roggenschrotbrot (nicht geknetet, nur gerührt)

Rezept

Brühstück:

50 g Roggenschrot

300 g Kochendes Wasser

Teig:

410 g Roggenmehl hell

40 g Back-Star

10 g Meersalz

2 g Trockenhefe

100 g lauwarmes Wasser



Das Rezept ist berechnet für 1 Roggenschrotbrot.

Brühstück: Den Roggenschrot in ein Gefäss mit Deckel geben und mit kochendem Wasser übergossen. Anschliessend über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Rühren und nicht kneten: Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel mit Deckel geben. Mit Kochlöffel die trockenen Zutaten vermischen, den eingeweichten Roggenschrot und das lauwarme Wasser dazugeben. Mit dem Kochlöffel alles durchrühren (ca. 1 Minute) und zwar so, dass die Zutaten überall mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. Dieser Teig ist sehr fest.

Ruhephase: Den Teig zugedeckt (Deckel nur lose auf die Schüssel geben) für mindestens 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bearbeitung: Jetzt ist der Teig sehr weich. Mit einem Teigschaber den Teig in eine gefettete Form füllen. Oberseite mit Mehl bestäuben und den Teig nochmals für 2-4 Stunden ruhen lassen.



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Backen: 30 Minuten im auf 230 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 210 °C stellen und für ca. 30 Minuten fertig backen.

Tipp: Ein feuerfestes Gefäss mit heissem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot geht so besser auf.

Hinweis: Das Roggenschrotbrot erst am nächsten Tag anschneiden und geniessen.
